Gin-co, la crema liquore evoluzione del caffè al ginseng

gin-co-asian-coffee-89b3e274

In occasione del Sigep di Rimini è in degustazione presso lo stand Natfood Gin-co Liquor, un nuovo prodotto di grande personalità. Si tratta di un liquore di caffè al Ginseng che nasce dalla collaborazione tra Natfood e Distilleria Bottega. Le due aziende, caratterizzate da un'alta propensione all'innovazione e alla ricerca, hanno condiviso le rispettive esperienze nel canale alimentare e in quello del beverage. Facendo tesoro dei rispettivi background sia in ambito produttivo che commerciale, lanciano un nuovo prodotto che si rivolge ai bar e alle pasticcerie e che si configura in un'evoluzione del caffè al Ginseng.

Morbido e vellutato al palato, Gin-co Liquor si caratterizza per l'inconfondibile sapore di caramello, ginseng e caffè. La moderata gradazione alcolica (15% vol.) ne fa un eccellente dopo pasto. Va bevuto freddo a una temperatura di circa 3° C che ne esalta la gradevolezza e la cremosità. È inoltre un apprezzato ingrediente per la preparazione di cocktail. Tra questi l'"Asian Coffee", un long drink invernale che si prepara con 1 caffè lungo, 3 cl Gin-co Liquor, 3 cl panna liquida. Va servito in una Doppia Coppa Martini con una spolverata di caffè e con chicchi di caffè in sospensione sulla panna.

Nel periodo prenatalizio, lo scorso 22 dicembre, Tg2 Eat Parade ha trasmesso un servizio, presentando il panettone, servito con una riduzione di Gin-co Liquor, in alternativa alla tradizionale crema a base di mascarpone e rum. Questa "variazione light" consente di apprezzare al meglio non solo i classici dolci di Natale, ma anche nel corso dell'anno le focacce dolci o le torte che si preparano nel forno di casa (torta Margherita, etc…). Lo stesso servizio televisivo ha proposto il Panettone Frozen, il cocktail di Natale. Si prepara con 2 palline di gelato alla vaniglia, 15 gr di panettone, 6 cl Gin-co Liquor. Le modalità per la preparazione sono molto semplici: occorre versare il tutto in un frullatore, aggiungere del ghiaccio e far amalgamare bene. Va servito in un calice da vino con una fettina di panettone e una spolverata di caffè macinato.

Con Gin-co Liquor e con le innovative ricette di miscelazione, ideate dal bartender Paolo Cinotti, si apre un’inedita categoria di cocktail dolci e cremosi, che si rivolge prevalentemente alle pasticcerie per offrire anche a questi locali di grande tradizione una gustosa alternativa al the, al caffè e alla cioccolata calda.